

Разработка проекта независимой лаборатории «Полезная молочка» по исследованию микроорганизмов в кисломолочных продуктах

Бойцун Олег

Калиева Амина

Руководитель: педагог Батаева Юлия Викторовна

Баркемп по
инновационному
творчеству детей
и молодежи



Цифровой росток

АКТУАЛЬНОСТЬ ПРОЕКТА

Кисломолочные продукты очень полезны для человека. В них содержатся полезные микроорганизмы которые полезны для кишечника и пищеварения.

Молочнокислое брожение стало известно людям очень давно. С тех пор им пользуются в домашних условиях и в пищевой промышленности.

Молочнокислые бактерии, например, лактобациллы или стрептококки – это группа грамположительных микроорганизмов, сбраживающих углеводы с образованием молочной кислоты как одного из основных продуктов.



Цель и задачи проекта

Цель: исследовать микроорганизмы в кисломолочных продуктах и в перспективе проводить анализ для заказчиков

Задачи:

1. Определить морфологические признаки бактерий кисломолочных продуктов
2. Провести анализ и сделать вывод по достоверности микроорганизмов в кисломолочных продуктах.



Идея бизнеса: Создание независимой лаборатории которая через страничку в соц.сетях платно принимает заказы на исследование продуктов и отправляет заказчику результат анализа

Команда проекта

Команда проекта: Олег, Амина



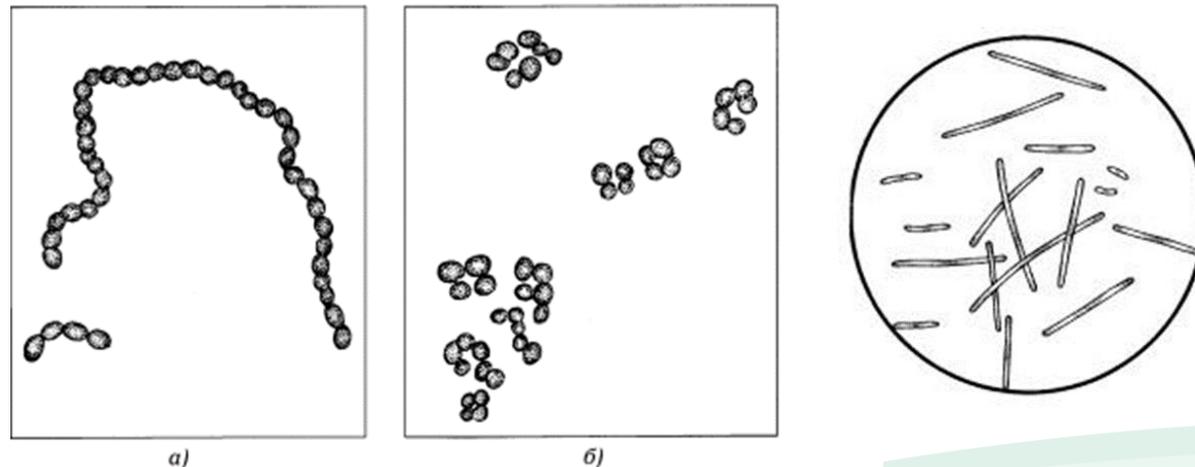
Описание проекта

Создать услугу по независимому тестированию продуктов и страничку – аккаунт в соц. сетях (интернет-магазин услуг тестирования «молочки») в котором будет описываться наличие молочнокислых бактерий в продуктах и их соответствие по составу. Предполагается исследование кисломолочных продуктов: йогурт, сметана, творог, кефир, айран и т.д.



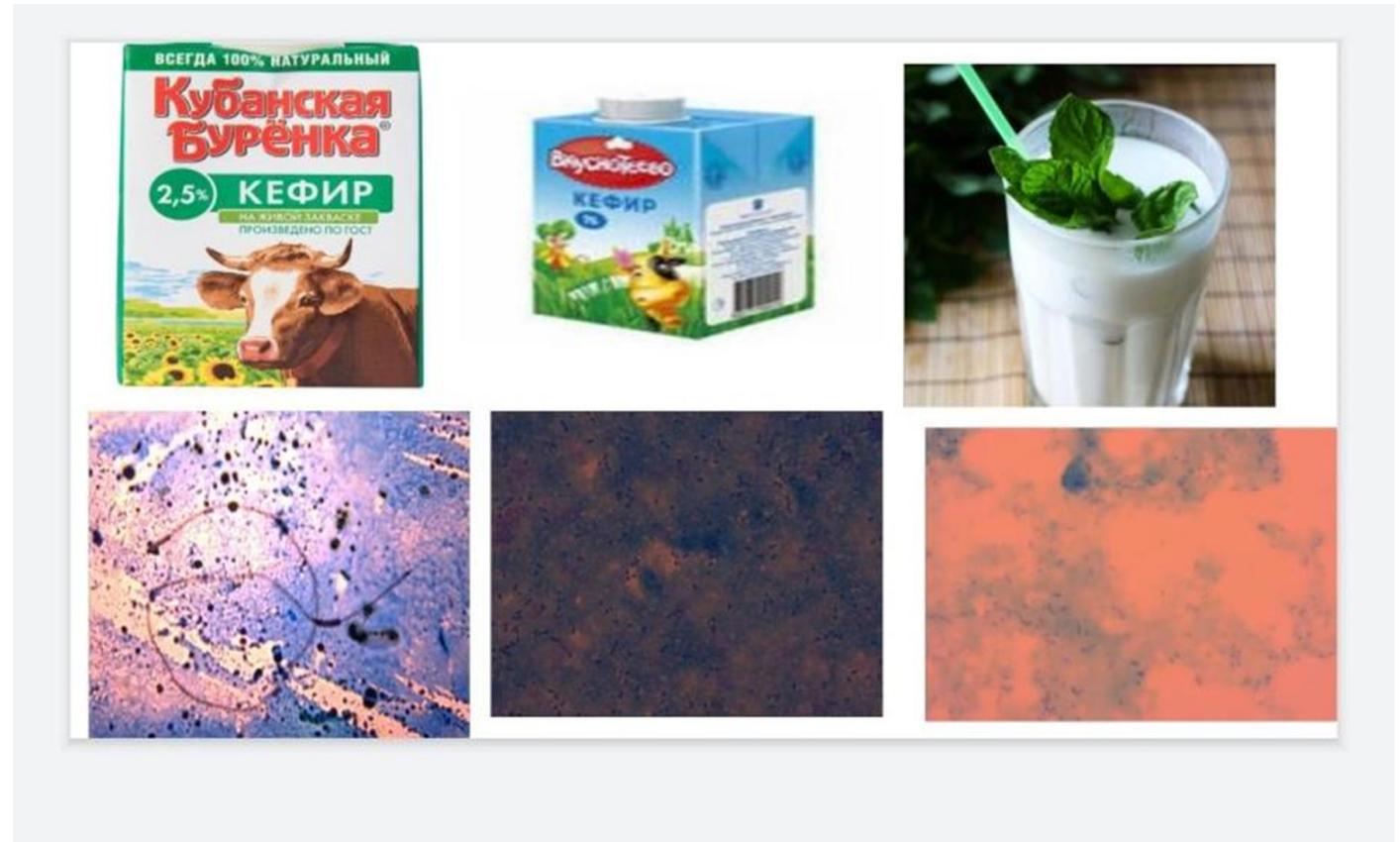
Описание продукта

Наша услуга «Полезная молочка» включает в себя сравнение наличия полезных бактерий в кисломолочных продуктах или их отсутствие, что противоречит составу продукта. Аккаунт дает рекомендации потребителям по поводу качества продукта



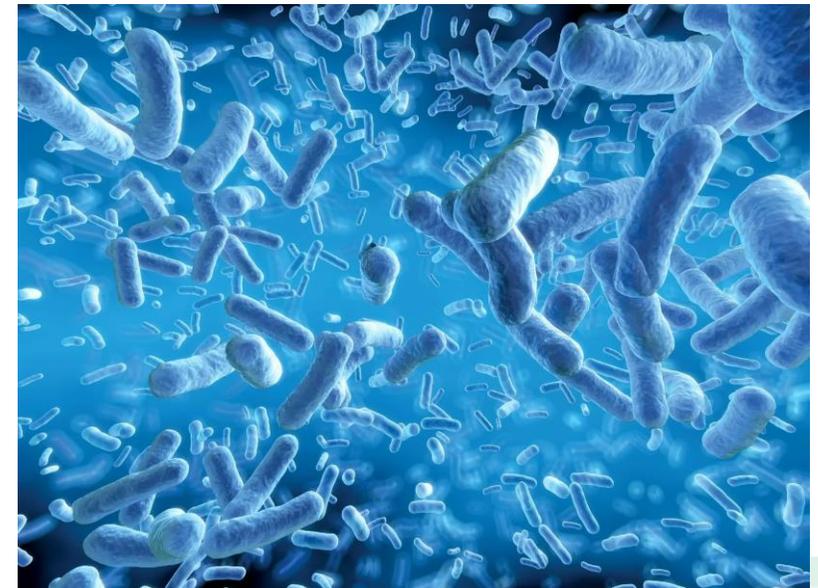
Результаты работы над проектом

В ходе исследования при помощи окраски и микроскопирования мы оценивали присутствие полезных бактерий в кисломолочных продуктах



Перспективы развития

Услуга и страничка будут разработаны в целях оценки качества товара и донесения информации до потребителя. Мы планируем обновлять полученный материал, чтобы людям было интересно, продвигать свою страничку с помощью рекламы



Изображения по проекту

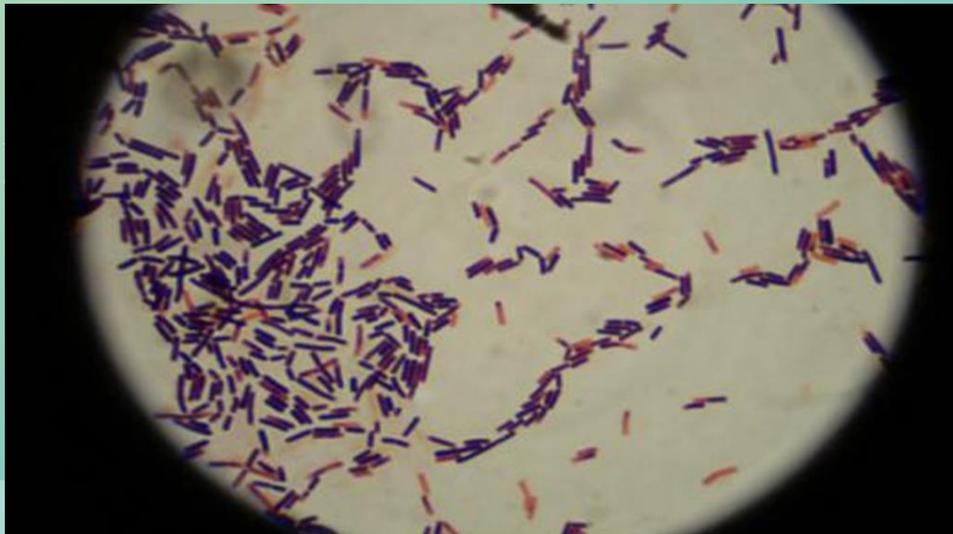


ФОТО ПРОДУКТОВ ПОД МИКРОСКОПОМ

СМЕТАНА
ПРОСТОКВАШИНО
20%

ЙОГУРТ СЛОБОДА

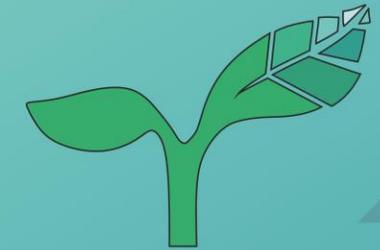
ЙОГУРТ СЛОБОДА

ЙОГУРТ БИОБАЛАНС

ЙОГУРТ БИОБАЛАНС

С ПОМОЩЬЮ МИКРОСКОПИРОВАНИЯ, МЫ ОЦЕНИВАЛИ ПРИСУТСТВИЕ И СТРОЕНИЕ КЛЕТОК БАКТЕРИЙ В КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТАХ: СМЕТАНА "ПРОСТОКВАШИНО", ЙОГУРТ "СЛОБОДА", ЙОГУРТ "БИОБАЛАНС"

Баркемп по
инновационному
творчеству детей
и молодежи



Цифровой росток

Контактная информация

Бойцун Олег olegboytsun@mail.ru

Калиева Амина aminachinevich@gmail.com